



Sumuštinis su daržovėm, antiena ir apelsinų čatniu.



Gaminimas

- 1.Nulupti apelsinus ir citriną. Pašalinti visas baltas dalis likusias nuo žievelių ir padaryti jiems supreme. Nežinau, kaip pavadinti tą procesą, kai citrusiniai vaisiai išskaidomi segmentais-skiltelėmis ir pašalinamos jų membranos. Tikriausiai tam yra kažkoks terminas? Bet geriausia youtube įvesti "how to supreme an orange". Ir viskas bus aišku.
- Tada tas apelsinų ir citrinos skilteles padalinti į 2 dalis.
2. Nulupti obuolius ir pašalinti sėklides. Supjaustyti kasnio dydžio gabaliukais. Bet nepersistengti smulkinant.
3. Paprikas taip pat supjaustyti, prieš tai iš jų pašalinus sėklas.
4. Į puodą dėti apelsinus, citriną, obuolius, paprikas, smulkintą česnaką bei visus kitus likusius ingredientus. Palaukti kol užvirs, sumažinti kaitrą ir virti apie 1val-1,5val. arba kol pasieks norimą klampumą.
5. Virimo laikas priklauso nuo apelsinų sultingumo. Kuo jie sultingesni, tuo daugiau skysčių. Kuo daugiau skysčių, tuo daugiau reikia laiko jiems išgaruoti.
6. Nepamirškite vis pamaišyti. Ypač prieš virimo pabaigą reikia padaboti, kad neprisviltų.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame pipipirink.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antiena žolelių marinate
1	čiabata
Pora saujų	gražgarsčių
2	trumpavaisiai agurkai
	Aromatingas apelsinų čatnis:
4	apelsinai
1	citrina
2 dideli	obuoliai
2	raudonieji svogūnai
1	raudona paprika
1	žalia paprika
3 skiltelės	česnako
150 ml	vandens
200 ml	apelsinų sulčių
100 g	tamsaus rudojo cukraus
50 ml	balto vyno acto
1a.š.	maltos ciberžolės
1 a.š.	malto čili
1/2 a.š.	maltų juodųjų pipirų
1/2 a.š.	malto imbiero
70 g	razinų
1	cinamono lazdelė

10	gvazdikėlių
2	žvaigždinio anyžiaus